beper®

• GRATTUGIA E AFFETTAVERDURA - MANUALE DI ISTRUZIONI

• MULTIFUNCTIONAL FOOD GRATER - USE INSTRUCTIONS

• COUPE LÉGUMES MULTIFONCTIONNEL

MANUEL D'INSTRUCTIONS

• MULTIFUNKTIONALE GEMÜSESCHNEIDER

BETRIEBSANLEITUNG

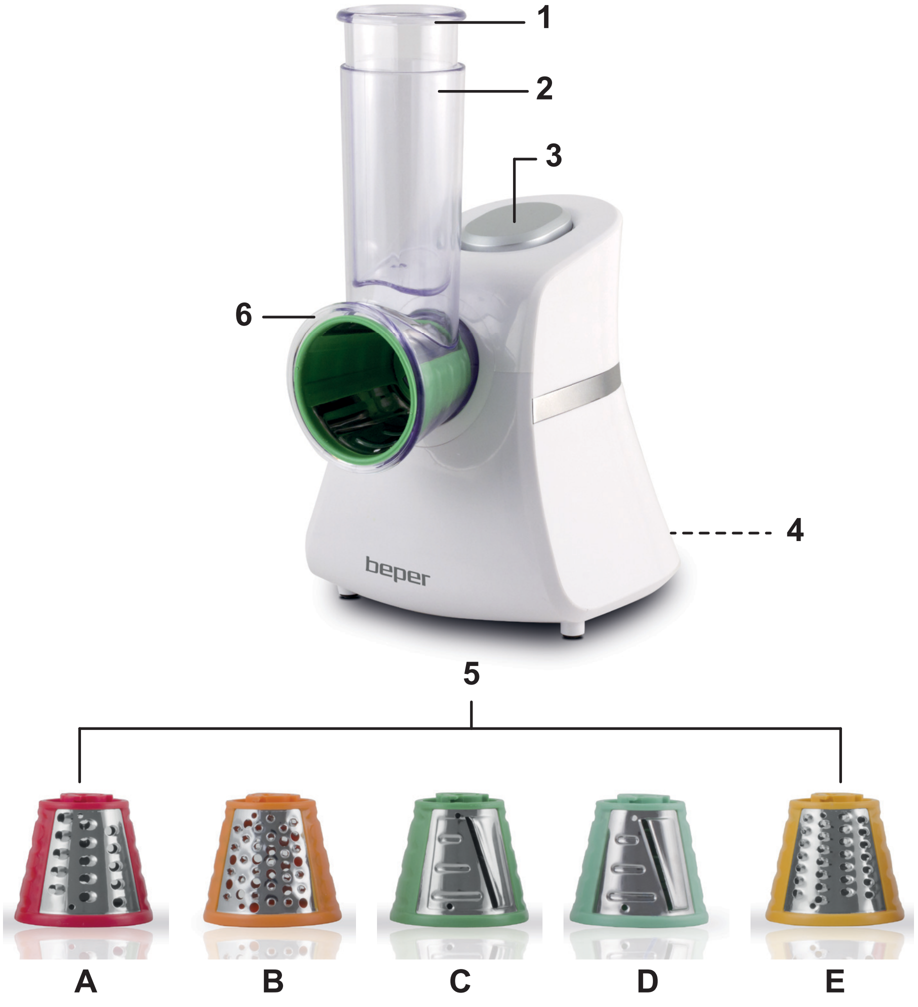
• CORTADOR DE VERDURAS MULTIFUNCIONAL

MANUAL DE INSTRUCCIONES



RoHS COMPLIANT 2011/65/EU

Cod.: 90.055


1
2
3
6
4
beper
5
A
B
C
D
E

AVVERTENZE GENERALI

Leggere con attenzione le avvertenze contenute nel presente foglio in quanto forniscono importanti indicazioni relative alla sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare con cura per ogni ulteriore consultazione.
Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa dell'apparecchio siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.
In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell' apparecchio fare sostituire la presa con un'altra adatta da personale professionalmente qualificato. Quest' ultimo dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio. In generale è sconsigliabile l'uso di prese multiple, adattatori, e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori (semplici o multipli) e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di portata in valore di corrente, marcato sull'adattatore e sulle prolunghe, e quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.
La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad una efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. E' necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.
In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento dell'apparecchio spegnerlo e non manometterlo. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro autorizzato dal costruttore (per conoscere quello più vicino telefonare al numero 045 7134674) e richiedere l' utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell' apparecchio e far decadere la garanzia.
In caso di danneggiamento del cavo, provvedere tempestivamente alla sua sostituzione rivolgendosi esclusivamente ai centri autorizzati.
L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.
Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all' uso per il quale è stato espressamente concepito. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivati da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune fondamentali regole.
In particolare:
• non toccare l'apparecchio con mani bagnate o umide;
• non usare l'apparecchio a piedi nudi;
• non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini o da incapaci, senza sorveglianza;
• non usare l'apparecchio in vicinanza di prodotti esplosivi e/o infiammabili;
• non tirare il cavo di alimentazione o l' apparecchio stesso per staccare la spina dalla presa di corrente;
• non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.).

AVVERTENZE D'USO

Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su un piano orizzontale.
Non utilizzare l'apparecchio ininterrottamente per oltre 3 minuti. Aspettare almeno 5 secondi prima di rimetterlo in funzione.I coni dell'apparecchio sono molto affilati; prestare attenzione e maneggiare l'unità lame con cura.
Non toccare mai le parti in movimento.
Non lasciare mai l'apparecchio incustodito e senza sorveglianza mentre è in funzione.
Non estrarre il prodotto lavorato dal tubo di riempimento con le lame in movimento. Aspettare sempre che le lame siano completamente ferme.
Non mettere in funzione l'apparecchio con a vuoto o con tutti i coni riposti nel vano porta coni.
Non utilizzare il prodotto per alimenti troppo consistenti, come zucchero e carne.
Non estrarre i coni prima che il motore sia completamente fermo.
Mai introdurre alimenti con le mani, utilizzare sempre il pressino.
Non immergere mai il corpo motore, la spina e il cavo elettrico in acqua o in altri liquidi. Per la loro pulizia usare un panno umido.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Fig.1

1 – Pressino
2 – Tubo di riempimento
3 – Pulsante di funzionamento
4 – Cavo di alimentazione
5 – Coni
6 – Porta coni

A – Cono grattugia grossa – ROSSO
B – Cono grattugia fine – ARANCIONE
C – Cono affetta grosso – VERDE SCURO
D – Cono affetta fine – VERDE CHIARO
E – Cono trita – GIALLO

PRIMO UTILIZZO

Pulire tutti gli accessori, coni, vano coni e pressino, con acqua insaponata. Sciacquare e asciugare con attenzione.
Attenzione: le lame dei coni sono estremamente affilate, maneggiare i coni con precauzione, prendendoli dalla parte in plastica.

ISTRUZIONI D'USO

Selezionate il cono desiderato, in base all'utilizzo voluto.
• Posizionate il tubo di riempimento (2) sul blocco motore (fig.1) realizzando un quarto di giro verso sinistra (fig.2).
• Mettete il cono scelto nell'apertura sulla parte anteriore del tubo di riempimento (2), il cono deve essere posizionato correttamente fino al fondo del trascinatore (fig.3).
• Collegate l'apparecchio alla corrente.
• Premete una o due volte il pulsante on/off (3) per bloccare il cono (fig.4).

• **Attenzione**: premete innanzitutto il pulsante on/off prima di inserire degli alimenti dell’imboccatura (fig. 5).
• Inserite gli alimenti attraverso l’imboccatura del tubo di riempimento (2), e spingete gli alimenti usando il pressino (1) (fig.6).
• Per cambiare cono, fate ruotare il tubo di riempimento (2) di un quarto di giro verso destra (fig.7), poi rimettetelo in posizione verticale (fig.8). Togliete il cono (fig.9).

ATTENZIONE: Prima di fare funzionare l’apparecchio, assicuratevi che il cono sia perfettamente posizionato sul trascinatore (fig. 3 & 4).
Il prodotto è dotato di un pulsante on/off (3). Per funzionare in modo continuo, tenetelo premuto.

Il cono adatto a ciascun tipo di alimento:

CONO	ALIMENTI
Grattugia grosso – Rosso	Carote, zucchine, patate,peperoni, groviera, cioccolato
Grattugia fine – Arancio	Carote, zucchine, groviera, cioccolato, noci di cocco
Affetta grosso – Verde scuro	Carote, zucchine, patate, cetrioli, peperoni, cipolle, barbabietole, cavolo, mele, groviera
Affetta fine – Verde chiaro	Carote, zucchine, patate, cetrioli, peperoni, cipolle, barbabietole, cavolo, mele, groviera
Trita – Giallo	Parmigiano, cioccolato, pane secco, biscotti, nocciole, noci, mandorle, noci di cocco

Consigli:

Per ottenere risultati soddisfacenti ed evitare accumuli di cibo nel vano gli ingredienti devono essere solidi.
Non tritare o affettare alimenti troppo duri, come zucchero o pezzi di carne.
Tagliare gli alimenti per facilitare l’introduzione nell’imboccatura.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Si consiglia di pulire l’apparecchio subito dopo l’uso, seguendo le istruzioni.
Staccare la spina dalla presa Smontare completamente le parti dal corpo motore.
Le parti lavabili in acqua o in lavastoviglie sono i coni, il tubo di riempimento, il pressino e il porta coni. Non usare detersivi granulosi e panni abrasivi; potrebbero danneggiare l’apparecchio.
Il corpo motore, il cavo e la spina devono essere puliti solamente con un panno umido; non immergerli, né passarli sotto l’acqua.
Accertarsi che l’apparecchio con tutte le sue parti siano asciugati prima del loro prossimo uso.
Maneggiare i coni con cura perché le lame sono estremamente affilate.
Il caso di colorazione delle parti di plastica con alimenti, tipo le carote, strofinate con un panno imbevuto di olio alimentare, dopodiché pulite come di consueto.

DOMANDE FREQUENTI

DOMANDE	RISPOSTE
• “Il cono non rimane ben posizionato nel vano, non sento nessun clic”.	Assicuratevi semplicemente che il cono sia inserito bene a fondo (fig.3). È poi l’avviamento del prodotto prima di inserire un alimento a permettere il corretto bloccaggio del cono (fig.4).
• “Non riesco a togliere l’accessorio dopo l’uso”.	Per togliere il cono dopo l’uso, sbloccate (fig.7) poi ri-bloccate il vano (fig.8) e il cono cadrà da solo (fig.9).
• “Il vano per coni è piuttosto duro da posizionare e da togliere, è normale?»	Sì, quando il prodotto è nuovo. Mano a mano che viene utilizzato, diventerà sempre più facile da installare e da togliere.

DATI TECNICI

Potenza 150W
Alimentazione 220-240V ~ 50Hz

In un’ottica di miglioramento continuo Beper si riserva la facoltà di apportare modifiche e migliorie al prodotto in oggetto senza previo preavviso.

TRATTAMENTO DEI RIFIUTI DELLE APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE

Il prodotto al termine del suo ciclo di vita deve essere smaltito seguendo le norme vigenti relative allo smaltimento differenziato e non può essere trattato come un semplice rifiuto urbano.
Il prodotto deve essere smaltito presso i centri di raccolta dedicati o deve essere restituito al rivenditore nel caso si voglia sostituire il prodotto con un altro equivalente nuovo.
Il costruttore si farà carico delle spese necessarie allo smaltimento del prodotto secondo quanto prescritto dalla legge.
Il prodotto è composto da parti non biodegradabili e sostanze che possono inquinare l’ambiente circostante se non opportunamente smaltite. Inoltre parte di questi materiali possono essere riciclati evitando l’inquinamento dell’ambiente. E’ vostro e nostro dovere contribuire alla salute dell’ambiente.

Il simbolo indica che il prodotto risponde ai requisiti richiesti dalle nuove direttive introdotte a tutela dell’ambiente (2011/65/EU) e che deve essere smaltito in modo appropriato al termine del suo ciclo di vita.
Chiedere informazioni alle autorità locali in merito alle zone dedicate allo smaltimento dei rifiuti.
Chi non smaltisce il prodotto seguendo quanto indicato in questo paragrafo ne risponde secondo le norme vigenti.

CERTIFICATO DI GARANZIA

Questo apparecchio è stato controllato in fabbrica. La garanzia di applicazione è valida 24 mesi dalla data di acquisto per difetti di materiale o di fabbricazione. Lo scontrino di acquisto e il certificato di garanzia si devono presentare assieme nel caso di reclami.
Se l'apparecchio dovesse richiedere assistenza tecnica rivolgersi al venditore o presso la nostra sede. Questo per conservare inalterata l'efficienza del vostro apparecchio e per NON invalidare la garanzia. Eventuali manomissioni dell'apparecchio da parte di personale non autorizzato invalideranno automaticamente la garanzia.

Condizioni di garanzia

Se ci sono guasti a causa di difetti di materiale e/o fabbricazione durante il periodo di garanzia, garantiamo la riparazione del prodotto gratuitamente, a patto che:

- l'apparecchio sia stato usato in modo corretto ed ai fini per cui è stato costruito;
- l'apparecchio sia stato riparato da esperti, cioè da persone incaricate dal fornitore;
- venga presentato lo scontrino;
- non rientrano in garanzia le parti che dimostrano un normale logoramento.

Sono quindi escluse tutte le parti che hanno subito rotture accidentali o che sono soggette ad usura (tra le quali lampade, batterie, resistenze) e difetti derivanti da un utilizzo non domestico dell'apparecchio, negligenza nell'uso o nella manutenzione, danni da trasporto e tutti quei danni non imputabili direttamente al produttore.

Se entro il periodo di garanzia emerge un difetto che non può essere riparato, l'apparecchio viene cambiato gratuitamente.

Assistenza tecnica

Anche dopo il periodo di garanzia prestiamo molta attenzione alle riparazioni.
Per l'assistenza tecnica e/o riparazioni fuori dal periodo di garanzia ci si può rivolgere direttamente all'indirizzo sottostante.

BEPER SRL
Via Salieri, 30
37050 - Vallese di Oppeano - Verona
Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019
e-mail: assistenza@beper.com

GRATIN DI PATATE E CIPOLLE

PER CONO AFFETTA GROSSO (C) E CONO GRATTUGIA GROSSO (A)

INGREDIENTI:

2 cipolle rosse
3-4 patate
100 g groviera
30 g parmigiano grattugiato
Olio extravergine d’oliva
Pangrattato
Sale, pepe, noce moscata q.b.

PROCEDIMENTO:

Tagliare le cipolle con il cono affetta grosso (C) e fatele appassire con olio, sale e pepe.
Intanto grattugiare il groviera e il parmigiano con il cono grattugia grosso (A) e aggiungerci la noce moscata.
Sbucciare le patate e tagliarle a fette sottili con il cono affetta grosso(C). Disporle in una teglia unta con olio fino a formare il primo strato.
Cospargervi un po’ di groviera e delle cipolle, poi un’altro strato di patate e così via.
Terminare con tanto formaggio e una spolverata di pangrattato.
Cuocere a 200°C finché la superficie non sarà bella dorata.

INSALATA DI POLLO

PER CONO AFFETTA FINE (D)

INGREDIENTI :

Carote 2
Cetrioli sott'aceto 60 gr
Groviera 100 gr
Olive verdi denocciolate 30 gr
Peperoni rosso 150 gr
Pollo filetti di petto 600 gr
Sale q.b.
Sedano 2 costole
Groviera

Per il condimento:
Aceto di vino bianco 2 cucchiai
Olio di oliva 100 ml
Pepe macinato q.b.
Sale q.b.
Senape delicata 2 cucchiaini rasi
Maionese 4 cucchiai

PROCEDIMENTO:

Prendete i filetti di pollo e batteteli con un pesta carne fino a che raggiungano lo spessore uniforme di circa 1 cm. Metteteli a grigliare su di una bistecchiera ben calda per circa 2 minuti per parte, poi poneteli in un piatto e lasciateli raffreddare; fate attenzione a non arrostire eccessivamente i filetti di pollo, in quanto rischiereste di farli diventare troppo asciutti e stopposi. Una volta freddi tagliateli alla julienne (bastoncini lunghi circa 5 cm e larghi mezzo cm). Tagliate a rondelle sottili le olive denocciolate e tagliate a dadini i gambi di sedano, i cetriolini con il cono affetta fine (D).

Fate la stessa cosa con i peperoni, le carote e il groviera, in base allo spessore che desiderate utilizzate il cono affetta grosso (C) o il cono affetta fine (D). Preparate una salsa ponendo in una ciotola la maionese, il sale, il pepe macinato;
versate l'aceto e la senape e infine versate a filo l'olio extra vergine d'oliva e amalgamate bene gli ingredienti emulsionandoli con una forchetta fino a ottenere un composto liscio e omogeneo.
Ponete i bastoncini di pollo in un contenitore e unite a mano a mano tutti gli ingredienti; in ultimo conditeli con l'emulsione ottenuta. Mischiate delicatamente il tutto, chiudete il contenitore con un coperchio e ponete l'insalata di pollo in frigorifero per almeno un'ora, meglio due. Servite l'insalata di pollo fredda o a temperatura ambiente.

CIAMBELLA AL CIOCCOLATO CON PISTACCHI E MANDORLE

***PER CONO TRITA (E*)**

INGREDIENTI :

500 g di farina
120 g di burro
180 g di zucchero
3 uova
1/2 bicchiere di latte
1/2 bustina di vanillina
25 g di mandorle sbucciate
25 g di pistacchi sbucciate
1 cucchiaio di zucchero a velo
sale

PREPARAZIONE:

Tritare le mandorle e i pistacchi con il cono trita (E), unire 2 cucchiai di zucchero e mescolare bene. Impastare la farina con il restante zucchero, un pizzico di sale, le uova,100g di burro morbido, il lievito sciolto nel latte, la vanillina e le mandorle e i pistacchi precedentemente zuccherati fino ad ottenere un composto morbido e omogeneo.
Rovesciarlo in uno stampo per ciambella imburrato e infarinato e cuocere in forno a 180°C per 35-40 minuti.
Servirla dopo averla cosparsa con lo zucchero a velo.

TORTA SOFFICE ALLE NOCCIOLE

PER CONO GRATTIGIA FINE (B) E CONO TRITA (E)

INGREDIENTI :

200 g di farina,
200 g di zucchero
200 g di burro
4 uova
150 g di nocciole tostate e tritate
buccia di limone grattugiata
sale quanto basta
zucchero a velo quanto basta

PREPARAZIONE:

In una ciotola, lavora il burro ammorbidito e lo zucchero con una frusta elettrica. Aggiungi i quattro rossi d'uovo e un pizzico di sale e la buccia grattugiata con il cono grattugia fine (B) del limone. Sempre mescolando con la frusta, aggiungi piano piano la farina setacciata. A parte, monta a neve ben ferma i quattro bianchi d'uovo con un pizzico di sale. Uniscili al resto dell'impasto, mescolando lentamente dal basso verso l'alto.
Aggiungi all'impasto anche le nocciole tritate con il cono trita (E).

Versa il composto nello stampo e inforna in forno già caldo a 180°C per circa 40 o 50 minuti.
Fai la prova dello stecchino e se esce fuori asciutto, fai riposare la torta nel forno spento per circa 5 minuti con lo sportello semiaperto. Levalo dal forno e appena diventa tiepido estrailo dallo stampo. Lascialo raffreddare e spolverizzalo con zucchero a velo.

SAFETY INSTRUCTIONS

• Read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time: the manufacturer shall not accept any liability in the event of any use that does not comply with the instructions.
• This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
• Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
• This appliance conforms to the applicable technical regulations and standards.
• This device is designed to work with alternating current only. We would ask you, before using it for the first time, to check that the voltage of your mains network corresponds to the voltage given on the rating plate on the appliance.
• Do not place or use this appliance on a hotplate or near to a naked flame (gas cooker).
• Only use the appliance on a flat, stable, heatresistant work surface away from water splashes.
Do not turn it over.
• To avoid accidents and damage to the appliance, always keep hands and kitchen utensils away from the moving blades and cones.
• Do not operate it for more than 2 minutes continuously at any one time.
• Do not operate the appliance empty or with any of the cones stored.
• Do not chop, grate or slice raw or cooked meat.
• Do not remove the cones until the motor has completely stopped.
• Never introduce food using your hands, always use the pusher
• Do not use the appliance for food with too thick a consistency: e.g. sugar, meat
• The appliance must be unplugged:
- If there is any malfunction when it is operating,
- each time it is cleaned or maintained,
- after each use.
• Never unplug the appliance by pulling on the cable.
• Only use an extension lead after checking that it is in perfect working order.
• No domestic appliance should be used if:
- it has been dropped on the floor,
- If the cones are damaged or incomplete.
• Always unplug the appliance if you are to leave it unattended and before you assemble it or remove the cones.
• If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an approved after-sales service or a similarly qualified person, in order to avoid any danger.
• Do not use cones or spare parts other than those provided by the approved after sales centres.
• This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCEFig. 1

1 Pusher
2 Cone holder / Feed tube
3 On/off switch
4 Power cable
5 Cones
6 Storage accessory

A - Coarse Grating cone (red)
B - Fine Grating cone (orange)
C - Thick Slicing cone (dark green)
D - Thin Slicing cone (light green)
E - Coarse grinding cone (yellow)

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

• Clean the accessories (cones, cone store and pusher) with soapy water. Rinse and dry thoroughly. WARNING: The cone blades are extremely sharp. Handle the cones carefully, always holding them by the plastic part.

USE

• Choose the cone which corresponds to the desired use.
• Fit the cone holder (2) on the motor unit (Fig.1) by giving it a quarter turn to the left (Fig.2).
• Place the chosen cone into the opening at the front of the holder (D). The cone should be correctly positioned all the way into the drive (Fig.3).
• Plug in the appliance.
• Press the On/Off button (3) once or twice to lock the cone (Fig.4).
• Insert the food through the feed tube (2) and push the food down using the pusher (1) (Fig.6).
• To change the cone, turn the holder (2) a quarter turn to the right (Fig.7), then return it to the upright position (Fig.8). Remove the cone (Fig.9).

WARNING: Before running the appliance, always make sure that the cone is perfectly positioned on the motor drive unit (Figs.3 & 4). Your product is fitted with an On/Off button (3). To run the appliance continuously, hold this button down.

Use the cone recommended for each type of food:

CONE	FOOD
Course Grating cone (red)	Carrots Courgettes Potatoes Pepper Gruyere Chocolate
Fine Grating cone (orange)	Carrots Courgettes Gruyere Chocolate Coconuts
Thick Slicing cone (dark green)	Carrots Courgettes Potatoes Cucumber Pepper Onions Beets Cabbage (white/red) Apples Gruyere
Thin Slicing cone (light green)	Carrots Courgettes Potatoes Cucumber Pepper Onions Beets Cabbage (white/red) Apples Gruyere
Course Grinding cone (yellow)	Parmesan cheese Chocolate Dry bread/biscuits Hazelnuts/walnuts/almonds Coconuts

Tips for good results:

The ingredients you use must be firm to get satisfactory results and avoid accumulation of food in the holder.
Do not use the appliance to grate or slice food that is too hard such as sugar or pieces of meat. Cut the food to make it easier to feed through the feeder tube.

CLEANING THE APPLIANCE

• Always unplug the appliance before cleaning the motor unit (3).
• Do not immerse the motor unit, do not run it under water. Wipe the motor unit down with a damp cloth. Dry it carefully.
• The store, the cones and the storage accessory can go in the dishwasher basket at the top using the “ECO” or “LIGHT SOIL” programme.
• Handle the cones with care because their blades are extremely sharp.
• Should the plastic parts become stained with foodstuffs such as carrots, rub them with a cloth dipped in a little cooking oil and then clean as usual.

STORAGE

• All of the cones can be stored on the appliance.
Stack the five cones and position them in the opening at the front of the holder. The storage accessory clips over the opening at the front of the holder.
• Storing the power cord: push the cord into the cavity provided for this purpose.

F.A.Q.

QUESTIONS	ANSWERS
• “The Cone is not properly held in place in the holder, I can’t hear the clip lock”.	Simply ensure that the cone is slotted all the way onto the drive (Fig.3). Press the on/off button first before inserting food into the feed tube to ensure the cone is correctly locked into place (Fig.4).
• “I can’t remove the accessory after use”.	To remove the cone after use, unlock (Fig.7) the holder then relock the holder (Fig.8) and the cone will fall out by itself (Fig.9).
• “The cone holder is fairly hard to fit and remove, is this normal?”	Yes when the appliance is new. With use it will become easier to install and remove.

TECHNICAL DATA

Power 150W
Power supply 220-240V ~ 50Hz

For any improvement reasons, Beper reserves the right to modify or improve the product without any notice.

DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES

The European directive 2011/65/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation,

that when you dispose of the appliance, it must be separately collected.

GUARANTEE CERTIFICATE

This appliance has been checked in the factory. From the date of original purchase a 24 month guarantee applies to material and production defects. The purchase receipt and the guarantee certificate must be submitted together in case of claim to guarantee.

For any technical assistance, please contact directly the seller or our head office in order to preserve the appliance's efficiency and NOT TO void the guarantee. Any intervention on this appliance by non-authorized persons will automatically void the guarantee.

Guarantee conditions

If the appliance shows defects as a result of faulty material and/or production during the period of guarantee, we guarantee repair free of charge on condition that:

- The appliance has been used properly and for the purpose for which it has been intended.
- Repairs are professionally carried out by qualified persons who are appointed by the supplier.
- The purchase receipt shall be presented.
- The appliance showing a fair wear and tear shall not be covered by this guarantee.

Therefore, any part that could be accidentally broken or having visible signs of use in consumable products (such as lamps, batteries, heating elements…) is excluded from the guarantee, and any defect whatsoever resulting from non-respect of the rules for use, negligence in usage and/or maintenance of the appliance, damage during transport and any other damage not attributable the supplier.

For every defect that could not be repaired within the guarantee period, the appliance will be replaced free of charge.

Technical assistance

Even after the guarantee period we will always pay attention to repairs for defected appliances.
For technical assistance and/or repairs after the guarantee period you can directly contact the below address:

CONTACT YOUR DISTRIBUTOR IN YOUR COUNTRY OR AFTER SALES DEPARTMENT BEPER. E-MAIL **assistenza@beper.com**
WHICH WILL FORWARD YOUR ENQUIRIES TO YOUR DISTRIBUTOR.

PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES

Lire attentivement les instructions de ce document car elles fournissent des informations importantes sur l’installation et l’entretien. Le conserver pour chaque ultérieure consultation.
Après avoir enlevé l’emballage, s’assurer de l’intégrité de l’appareil. En cas de doute, ne pas utiliser l’appareil et s’adresser à un personnel professionnel qualifié. Les éléments de l’emballage (sachets en plastique, polystyrène, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, en étant des potentielles sources de danger.
Avant de brancher l’appareil, assurez-vous que les données de la plaque d’immatriculation correspondent à celles du réseau de distribution d’énergie.
En cas d’incompatibilité entre la prise et celle de l’appareil, faire remplacer la prise avec une autre, du même type, par un personnel professionnellement qualifié. Il devra aussi s’assurer que la section des câbles de la prise soit adaptée à la puissance de l’appareil.
En général il est déconseillé d’utiliser des multiprises, des adaptateurs et/ou des rallonges.
Si leur utilisation est absolument nécessaire, il est nécessaire d’utiliser seulement des adaptateurs (simple ou multiple) et des rallonges avec des modèles conformes aux normes de sécurité, en prenant soin de ne pas dépasser la charge électrique portée, indiquée sur l’adaptateur ou la rallonge et la puissance maximale indiquée sur la multiprise.
La sécurité de cet appareil électrique ne peut être garantie que s’il est correctement branché à une installation efficace de mise à la terre, conformément aux normes de sécurité électrique. Il est nécessaire de vérifier cette condition de sécurité fondamentale et, en cas de doute, demander un contrôle soigné de votre installation, à un personnel professionnel qualifié. Le constructeur ne peut pas être tenu responsable, pour des éventuels dommages causés en cas où il manque la mise à la terre, dans l’installation.
En cas de panne et/ou de dysfonctionnement de l’appareil, débranchez-le et ne le touchez pas. Pour des éventuelles réparations, contactez seulement un centre autorisé par le constructeur (pour connaître celui le plus près téléphoner au numéro 045 7134674) et demander l’utiliser de pièces de rechange originales. Le non respect de ces instructions peut compromettre la sécurité du dispositif et annulera la garantie.
Si le câble est endommagé, prévoir rapidement à son remplacement, en s’adressant exclusivement aux centres autorisés.
L’installation doit être effectuée conformément aux instructions du constructeur. Une mauvaise installation peut causée des dommages à des personnes, des animaux ou des biens pour lesquels le constructeur ne peut pas être tenu responsable.
Cet appareil devra être destiné à un usage pour lequel il a été expressément conçu. Toute autre utilisation est considérée comme impropre et donc dangereuse. Le constructeur ne peut être tenu responsable pour tout dommage causé par une utilisation erronée ou irraisonnée.
L’utilisation de tout appareil électrique exige le respect de certaines règles fondamentales.
En particulier :
• Ne pas toucher l’appareil avec des mains et des pieds mouillés ou humides;
• Ne pas utiliser l’appareil à pieds nus;
• Ne pas permettre que l’appareil soit utilisé par des enfants ou des personnes incapables, sans surveillance;
• Ne pas utiliser l’appareil à proximité de produits explosifs et/ou inflammables;
• Ne pas tirer le câble d’alimentation ou l’appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant ;
• Ne pas laisser exposer l’appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.).

PRÉCAUTIONS D'UTILISATION

Pendant l'utilisation, placer l'appareil sur un plan horizontal.
Ne pas utiliser l'appareil pendant plus de 3 minutes. Attendre au moins 5 secondes avant de le remettre en fonction.
Les cônes de l'appareil sont très affilés; faire attention et manipuler le couteau avec soin.
Ne jamais toucher les parties en mouvement.
Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonction.
Ne pas extraire le produit travaillé à partir du tube de remplissage, avec les lames en fonction.
Attendre toujours que les lames soient complètement arrêtées. .
Ne pas mettre en fonction l'appareil à vide ou avec tous les cônes rangés dans son porte cônes.
Ne pas utiliser l'appareil avec des aliments trop consistants, comme du sucre et de la viande.
Ne pas extraire les cônes avant que le moteur soit complètement arrêté.
Ne pas introduire des aliments avec les mains, utiliser toujours le poussoir.
Ne jamais plonger le corps du moteur, la prise et le câble électrique dans l'eau ou dans d'autres liquides. Pour le nettoyage, utiliser un chiffon humide.

DESCRIPTION DU PRODUIT Fig. 1

1 – Poussoir
2 – Tube de remplissage
3 – Bouton de fonctionnement
4 – Câble d'alimentation
5 – Cônes
6 – Porte cône

A – Cône pour la râpe grosse – ROUGE
B – Cône pour la râpe fine – ORANGE
C – Cône pour la coupe grosse – VERT FONCÉ
D – Cône pour la coupe fine – VERT CLAIR
E – Cône pour hacher – JAUNE

AVANT L'UTILISATION

Nettoyer tous les accessoires, les cônes, le porte cône e le pressoir, avec de l'eau savonneuse. Rincer et sécher avec attention.
Attention: Les lames des cônes sont extrêmement affilées, manipuler les cônes avec précaution, en les prenant par la parti

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Sélectionné le cône souhaité, selon l'usage voulu.
• Positionner le tube de remplissage (2) sur le boîtier moteur (fig.1) en réalisant un quart de tour vers la gauche (fig.2).
• Mettre le cône choisi dans l'ouverture, sur la partie antérieure du tube de remplissage (2), le cône doit être positionné correctement jusqu'au fond du dispositif d'alimentation (fig.3).
• Bancher l'appareil à la prise de courant.

• Appuyer une ou deux fois le pulsant on/off (3) pour bloquer le cône (fig.4).
• Attention: appuyer surtout le pulsant on/off avant d'insérer les aliments dans le goulot (fig. 5).

• Insérer les aliments à travers le goulot du tube de remplissage (2), et appuyez sur les aliments en utilisant le pressoir (1) (fig.6).
• Pour changer de cône, faites tourner le tube de remplissage (2) d'un quart de tour vers la droite (fig.7), et puis remettez-le dans position verticale (fig.8). Enlevez le cône (fig.9).

ATTENTION: Avant de faire fonctionner l'appareil, vous devez vous assurer que le cône soit parfaitement positionné sur le goulot (fig. 3 & 4).
Le produit est équipé d'un bouton on/off (3). Pour fonctionner de façon continue, le tenir appuyé.

Le cône adapté à chaque type d'aliment:

CÔNE	ALIMENTS
la râpe grosse – Rouge	Carottes, courgettes, pommes de terre, poivrons, gruyère, chocolat
la râpe fine – Orange	Carottes, courgettes, gruyère, chocolat, noix de coco
la coupe grosse – Vert foncé	Carottes, courgettes, pommes de terre, concombres, poivrons, oignons, betteraves, choux, pommes, gruyères
la coupe fine – Vert clair	Carottes, courgettes, pommes de terre, concombres, poivrons, oignons, betteraves, choux, pommes, gruyères
Le hachage - Jaune	Parmesan, chocolat, pain sec, biscuits, noisettes, noix, amandes, noix de coco

Des conseils:

Pour obtenir des résultats satisfaisants et éviter l'accumulation de la nourriture à l'intérieur de la pièce, les ingrédients doivent être solides.
Pour hacher et couper les aliments trop durs, comme du sucre ou des morceaux de viande.
Couper les aliments, pour faciliter l'introduction dans le goulot.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

On vous conseille de nettoyer l'appareil immédiatement après l'utilisation, en suivant les instructions. .
Débrancher la fiche de la prise.
Démonter complètement les parties du boîtier moteur.
Les parties lavables dans l'eau ou dans le lave-vaisselle sont les cônes, le tube de remplissage, le pressoir et le porte cône. Ne pas utiliser des détergents granuleux et des chiffons abrasifs; ils pourraient endommager l'appareil.

Le boîtier moteur, le câble et la prise doivent être nettoyés seulement avec un chiffon humide ; ne pas les immerger, ni les passer sous l’eau.
Assurez-vous que l’appareil avec toutes ses pièces soient sécher avant leur prochaine utilisation.
Manipuler les cônes avec soin parce que les lames sont extrêmement affilées.
En cas de coloration des pièces en plastique, avec les aliments, du type la carotte, essuyer avec un chiffon imbibé d’huile de cuisson, puis nettoyer comme d’habitude.

QUESTIONS FRÉQUENTES:

QUESTIONS	RÉPONSES
• Le cône ne reste pas bien positionné dans son compartiment, je n’entends aucun clic”.	Assurez-vous simplement que le caune soit bien au fond (fig.3). Puis c’est la mise en marche de l’appareil, avant d’insérer un aliment, pour permettre le correct blocage du cône (fig.4).
• “Je n’arrive pas à enlever l’accessoire après l’utilisation”.	Pour enlever le cône après l’utilisation, débloquez (fig.7) et puis bloquez le compartiment (fig.8) et le cône tombera tout seul (fig.9).
• “Le porte cône est plutôt dur à positionner et à enlever, c’est normal ?»	Oui, quand le produit est nouveau. Au fur et à mesure qu’il est utilisé, il deviendra toujours plus facile à installer et à enlever.

DONNÉES TECHNIQUES

Puissance 150W
Alimentation 220-240V ~ 50 Hz

Dans une optique d’amélioration continue, Beper se réserve la faculté d’apporter des modifications et des améliorations à ce produit sans préavis.

TRAITEMENT DES DECHETS DES APPAREILS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES

Le symbole indique que le produit répond aux normes requises par les nouvelles directives introduites en faveur de l’environnement (2011/65/EU) et que le produit doit être détruit de façon appropriée au terme du cycle de vie.
Au besoin, informez-vous auprès des autorités locales compétentes en matière d’élimination des déchets de votre commune. Toute personne qui ne tiendra pas compte de ces règles d’élimination des déchets indiquées dans ce paragraphe en répondra selon la loi en vigueur.

CERTIFICAT DE GARANTIE

Cet appareil a été contrôlé en usine. La garantie est valable 24 mois à partir de la date d'achat pour tout défaut de matériel ou de fabrication. En cas de réclamation, le ticket de caisse et la garantie devront être présentés ensemble.
En cas de besoin et pour toute assistance technique, veuillez contacter votre revendeur ou vous adresser à notre siège. Cela vous permettra de conserver votre appareil dans de meilleures conditions et de NE PAS invalider la garantie. Toute manipulation de l'appareil par une personne non autorisée ou non qualifiée annulera automatiquement la garantie.

Conditions de garantie

Pendant la durée de garantie, si des pannes provenant d'un défaut de materiel et/ou de fabrication apparaissent, nous assurons gratuitement la réparation aux conditions énoncées ci-dessous :

- l'appareil a été correctement utilisé et ce uniquement à l'usage pour lequel il a été fabriqué ;
- l'appareil a été réparé par des experts, c'est-à-dire par des personnes mandatées par le fournisseur ;
- la présentation du ticket de caisse est obligatoire;
- les pièces présentant les signes évidents d'usure ne sont pas pris en compte dans la garantie.

En conséquence, sont exclus de la garantie toutes les pièces qui auraient subi des dommages accidentels ou présentant des signes d'usure normale (parmi lesquelles, ampoules, batteries, piles, résistances), toutes les pièces comportant des défauts dus à la non utilisation domestique, la négligence dans la manipulation et l'entretien, les dommages lors du transport et tous les dommages non imputables directement au producteur.

Si un défaut survient lors de la période de garantie et ne peut être réparé, l'appareil sera remplacé gratuitement.

Assistance technique

Même après la fin de la garantie, nous accordons toujours une grande importance à la reparation. Pour toute assistance technique et/ou reparations en dehors de la garantie, veuillez vous adresser directement à l'adresse ci-desous :

LE SERVICE APRÈS-VENTE EST EFFECTUÉ PAR VOTRE REVENDEUR OU PAR L'IMPORTATEUR/DISTRIBUTEUR DES PRODUITS BEPER.
ÉCRIVEZ UN E-MAIL AU **assistenza@beper.com** POUR CONNAITRE LE CENTRE SERVICE AGRÉE BEPER LE PLUS PROCHE DE CHEZ VOUS.

Recettes

GRATIN DE POMMES DE TERRE ET D'OIGNONS

CÔNE POUR LA COUPE GROSSE (C) ET CÔNE POUR LA RÂPE GROSSE (A)

INGRÉDIENTS:

2 oignons rouges
3-4 pommes de terre
100 g de gruyère
30 g parmesan râpé
De l'huile d'olive extra-vierge
La chapelure
Sel, poivre, noix de muscade

PRÉPARATION:

Couper les oignons avec le cône pour la coupe grosse (C) et les faire rissoler avec de l'huile, du sel et du poivre
Pendant ce temps, râper le gruyère et le parmesan, avec le cône de la râpe grosse (A) et ajouter la noix de muscade.
Peler les pommes de terre et couper-les en fines tranches avec le cône, pour la coupe grosse(C). Les disposer dans un moule graissé avec de l'huile pour former la première couche.
Saupoudrer avec un peu de gruyères et les oignons, puis faire une autre couche de pommes de terre et ainsi de suite.
Terminer avec beaucoup de fromage et une pincée de chapelure.
Cuire au four à 200° C jusqu'à ce que la surface soit assez dorée.

LA SALADE DE POULET

CÔNE POUR LA COUPE FINE (D)

INGRÉDIENTS :

2 Carotte
60 gr de concombre au vinaigre
100 gr de gruyère
30 gr d'olives vertes dénoyautées
150 gr de poivron rouge
600 gr de filets de poitrine de poulet
Sel
2 morceaux de céleri
Gruyère

Pour le condiment:

2 cuillères de vinaigre de vin blanc
100 ml d'huile d'olive
Poivre fin
Sel
2 cuillères à café de moutarde
4 cuillères de mayonnaise

PRÉPARATION:

Prenez les filets de poulet et battez-les avec la viande hachée jusqu'à ce qu'ils atteignent l'épaisseur uniforme d'environ 1 cm. Mettez-les à griller sur une grille bien chaude, pendant environ 2 minutes de chaque côté, et puis placez-les dans un plat et laissez-les refroidir ; faites attention à ne pas trop griller les filets de poulet, parce que vous risquez de les faire devenir trop secs et filandreux. Une fois refroidis, coupez-les à la julienne (des bâtonnets d'une longueur d'environ 5 cm et d'une largeur d'un demi cm). Coupez en tranches fines, les olives dénoyautées et coupez en dés les tiges de céleri, les cornichons avec le cône pour la coupe fine (D).
Faites la même chose avec les poivrons, les carottes et le gruyère, selon l'épaisseur que vous souhaitez, utiliser le cône pour la coupe grosse (C) ou le cône pour la coupe fine (D).
Préparer une sauce en plaçant dans un bol la mayonnaise, le sel et le poivre fin ;
Versez le vinaigre et la moutarde et enfin versez l'huile d'olive extra-vierge et mélangez bien les ingrédients, en les émulsionnant avec une fourchette jusqu'à ce que vous obtenez un mélange lisse et homogène.
Placez les bâtonnets de poulet dans un récipient et ajoutez au fur à mesure tous les ingrédients ; en dernier assaisonnez-les avec l'émulsion obtenue. Mélangez délicatement le tout, fermez le récipient avec un couvercle et placez la salade de poulet au réfrigérateur pendant au moins une heure, de préférence deux heures. Servir la salade de poulet froide ou à température ambiante.

Recettes

BEIGNETS AU CHOCOLAT AVEC DES PISTACHES ET DES AMANDES

CÔNE POUR HACHER (E)

INGRÉDIENTS :

500 g de farine
120 g de beurre
180 g de sucre
3 œufs
1/2 verre de lait
1/2 sachet de vanille
25 g d'amandes pelées
25 g de pistaches pelées
1 cuillère de sucre glace
sel

PRÉPARATION:

Hacher les amandes et les pistaches avec le cône broyeur (E), mettre 2 cuillères à soupe de sucre et mélanger bien le tout.
Mélanger la farine avec le sucre restant, une pincée de sel, les œufs, 100 g de beurre mou, la levure dissoute dans le lait, la vanille, les amandes et les pistaches préalablement sucrées jusqu'à ce que le mélange soit lisse et homogène.
Versez-le dans un moule graissé et fariné et faire cuire dans le four à 180° C pendant 35-40 minutes.
Les servir après les avoir saupoudrés de sucre glace.

GÂTEAU AUX NOISETTES

CÔNE POUR LA RÂPE FINE (B)
ET CÔNE POUR HACHER (E)

INGRÉDIENTS:

200 g de farine
200 g de sucre
200 g de beurre
4 œufs
150 g de noisettes grillées et hachées
Citron râpé
Sel selon vos goûts
Sucre glace selon vos goûts

Dans un bol, travailler le beurre et le sucre avec un fouet électrique. Ajoutez les jaunes d'œufs et une pincée de sel et l'écorce citron râpé avec le cône pour la râpe fine (B).
Toujours en mélangeant avec le fouet, ajoutez au fur et à mesure la farine tamisée. À part, montez les blancs d'œufs en neige en ajoutant une pincée de sel. Les unir au reste de la pâte, en mélangeant lentement du bas vers le haut. Ajoutez aussi au mélange les noisettes hachées avec le cône à émincer (E).

Versez le mélange dans le moule et faire cuire dans un four déjà chaud à 180° C pendant environ 40 ou 50 minutes.
Faites un essai avec un cure-dent et s'il est sec, faites reposer le gâteau dans le four éteint, pour environ 5 minutes, avec la porte entrouverte. Laissez-le refroidir et saupoudrez-le avec du sucre glace.

ALLGEMEINE ANLEITUNGEN

1. Diese Anleitungen aufmerksam lesen, denn sie geben wichtige Hinweise zu Ihrer eigenen Sicherheit bei Installation, Benutzung und Service. Sie können dadurch Störungen und Unfalle vermeiden, die u.U. Ihre Sicherheit beeintrachtigen können.
2. Beim Auspacken überprüfen, ob das Gerät unversehrt ist, insbesondere Anschlußkabel.
3. Im Falls der Kabel ist zerstört, die Reparierung oder die Ersetzung dürfen nur von Fachkräfter durchgeführt warden oder sie können erhbeliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
4. Vor Geräteanschluß überprüfen, ob der Netzstrom und die Schildwerte übereinstimmen. Das Gerät kann Schäden erleiden, wenn einer nicht geeigneten Spannung unterliegt.
5. Bei Nichtubereinstimmung von Gerätestecker und Steckdose lassen Sie die Steckdose durch einen geeigneten Typ von qualifiziertem Fachpersonal ersetzen, das auch überprüfen soll, ob der Durchschnitt der Steckerkabel der vom Gerät aufgenommenen Leistung entspricht.
6. Die Benutzung von Paßstücken, Vielfrachsteckdosen und/oder Verlangerungskabel ist in der Regel nicht ratsam, insbesondere in Badezimmer oder Duschraum. Müssen diese Teile unbedingt verwendet werden, so benutzen Sie nur Einfach-oder Vielfrachpaßstücke bzw. Verlangerungskabel, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen.
Darauf achten, daß die auf dem Einfachpaß stuck bzw. Verlangerungskabel angegebene Stromleistungsgrenze und die auf dem Vielfachpaßstück angegebene Hochstleistungsgrenze nicht uberschritten werden.
7. Gerät bei beschädigtem Anschlußkabel oder Stecker nicht benutzen.
8. Bei Störung und/oder Fehlbetrieb Gerät ausschalten und nicht eingreifen. Zur eventuellen Reparatur das Gerät nur zu einer Beper Vertragsservicestelle bringen und nur den Einsatz von Originalersatzteiler, verlangen. Die Nichtbeachtung dieser Anleitungen kann die Sicherheit des Gerätes beeintrachtigen.
9. Gerät nur für der vorgesehenen Zweck, einsetzen. Jede andersartige Benutzung ist ungeeignet und deswegen gefährlich. Für Schaden, die durch unsachgemäße und unvernunftige Handhabung verursacht werden, wird nicht gehaftet.
10. Gerät keinesfalls ins Wasser bzw. in andere Flüssigkeiten tauchen.
11. Gerät nicht in der Nähe von Sprengstoffen, stark brennbaren Materialien, Gasen oder Flammen bedienen.
12. Gerät nicht von Kindern oder Ungeschickten unbewacht bedienen lassen.
13. Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen und Füßen berühren.
14. Für absolute Betriebssicherheit nur vorgesehene Zubehörteile verwenden..
15. Gerät nicht im Duschraum und bei Badewanne oder beim Waschbecken benutzen: die Anwesenheit von Wasser könnte lebensgefährlich sein.
16. Stecker niemals an der Leitung bzw. an dem Gerät aus der Steckdose ziehen.
17. Das Kabel nicht herabhängen lassen.
18. Gerät nicht den Witterungseinflüssen (Regen, Wind, Schnee, Hagen usw.) aussetzen.
19. Bei Nicht benutzen bzw. Reinigen den Gerätestecker aus der Steckdose ziehen.
20. Falls Sie entscheiden, das Gerät nicht mehr zu verwenden, dann ist es empfehlenswert, das Gerät durch Abschneiden des Anschlußkabel außer Betrieb zu setzen, nachdem der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde. Es wird ferner empfohlen, die Geräteteile, die lebensgefährlich sein können, außer Betrieb zu setzen, besonders für die Kinder, die mit dem Gerät außer Gebrauch spielen können.

21. Beim Nichtgebrauch, vor dem Einfügen oder Entnehmen seiner Bestandteile und vor dem Durchführung von Reinigungsarbeiten muß das Gerät vom Strom abgeschaltet werden.
22. Es wird empfohlen das Gerät sauber zu halten um die o.g. Funktionsstörungen und Feuer -Gefahr zu vermeiden.
23. Achten Sie darauf, dass alle die das Gerät benutzen, diese Anleitungen lesen.
24. Diese Anleitungen aufbewahren.

SICHERHEITSHINWEIS

Stellen Sie das Gerät auf einen horizontalen Untergrund während des Betriebs.
Gerät nicht länger als 3 Minuten ununterbrochen betrieben lassen. Warten Sie mindestens 5 Sekunden für die folgende Inbetriebnahme.
Die Trommeleinsätze sind extrem scharf. Achten Sie immer auf die Handhabung von Messern und Zubehörteilen.
Bewegende Teile nicht anfassen.
Laufendes Gerät keinesfalls unbeaufsichtigt lassen.
Bei laufenden Messern nehmen Sie die Lebensmittel vom Einfüllstütze keinesfalls heraus.
Warten Sie immer bis zum kompletten Stopp der Messer. Verletzungsgefahr!
Gerät nicht im Leerlauf oder mit allen Trommeleinsätzen in dem geeigneten Fach betreiben lassen.
Geben Sie zu feste Lebensmittel wie Zucker bzw. Fleisch nicht hinein
Einsätze bis zum kompletten Stopp nicht herausnehmen.
Lebensmittel nicht mit Händen sondern mithilfe des Stopfers hineingeben.
Motorgehäuse, Netzstecker und Stromkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Zur Reinigung verwenden Sie ein angefeuchtetes Tuch.

PRODUKTBESCHREIBUNG Fig. 1

1 – Stopfer
2 – Einfüllstütze
3 – ON/OFF- Schalter
4 – Stromkabel
5 – Trommeleinsätze
6 – Fach für Trommeleinsätze

A – grober raspeln – ROT
B – fein raspeln – ORANGE
C – grob schneiden – DUNKELGRÜN
D – fein schneiden – HELLGRÜN
E – reiben – GELB

ERSTE INBETRIEBNAHME

Reinigen Sie alle Zubehörteile, Trommeleinsätze, Fach und Stopfer mit Wasser und Spülmittel. Alles Teile gründlich abspülen und sorgfältig trocknen.
Warnung: Messer sind extrem scharf. Achten Sie immer auf die Handhabung von den Einsätzen und greifen Sie die Einsätze von der Plastikseite.

GEBRAUCHSANWEISUNGEN

Je nach Bedarf wählen Sie den gewünschten Trommeleinsatz.
• Einfüllstutze (2) auf das Motorgehäuse setzen (Bild 1) und sie 90° nach links (Bild 2) drehen.
• gewünschter Trommeleinsatz in dem Fach am vorderen Teil der Einfüllstütze (2) setzen. Der Einsatz muss in der richtigen Position gesetzt werden (Bild 3).
• Gerät am Stromnetz anschließen.
• ON/OFF-Schalter (3) ein-bzw. zweimal zur Verriegelung des Einsatzes drücken (Bild 4).
• Warnung: Bevor Sie die Lebensmittel hineingeben, drücken Sie zunächst einmal den ON/OFF-Schalter (Bild 5).
• Lebensmittel durch die Einfüllstütze (2) hineingeben und sie mit dem Stopfer (1) nach unten drücken (Bild 6).
• Wenn Sie den Einsatz wechseln möchten, drehen Sie die Einfüllstütze (2) 90° nach rechts und setzen Sie sie wieder senkrecht (Bild 8). Trommeleinsatz herausziehen (Bild 9).

ACHTUNG: Vor dem Gebrauch prüfen Sie immer, dass der Trommeleinsatz in der richtigen Position ist (Bild 2, 3 und 4).
Das Gerät ist mit einem ON/OFF-Schalter (3) ausgestattet. Halten Sie den Schalter gedrückt, wenn Sie das Gerät weiter bedienen möchten.

Gebrauch der Trommeleinsätze:

EINSATZ	LEBENSMITTEL
grob raspeln – rot	Karotten, Zucchini, Kartoffeln, Paprika, Emmentaler, Schokolade
fein raspeln – orange	Karotten, Zucchini, Emmentaler, Schokolade, Kokosnuss
grob schneiden – dunkelgrün	Karotten, Zucchini, Kartoffeln, Gurken, Paprika, Zwiebel, Rüben, Kohl, Äpfel, Emmental
fein schneiden – hellgrün	Karotten, Zucchini, Kartoffeln, Gurken, Paprika, Zwiebel, Rüben, Kohl, Äpfel, Emmental
reiben – gelb	Parmesankäse, Schokolade, Altbrot, Kekse, Haselnüsse, Waldnüsse, Mandeln, Kokosnuss

Hinweis:

Zu einer optimalen Leistung des Gerät und um ein Übermaß von Lebensmitteln zu vermeiden, müssen die Zutaten fest sein.
Zu feste Lebensmitteln, wie Zucker und Fleisch, sollten nicht verarbeitet werden.
Schneiden Sie die Lebensmitteln auf, bevor Sie sie hineingeben.

REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigen Sie das Gerät gemäß folgenden Anweisungen nach jedem Gebrauch.
Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
Bewegende Teile vom Motorgehäuse entfernen.
Trommeleinsätze, Einfüllstütze, Stopfer und Fach für Einsätze sind mit Wasser oder in der Spülmaschine zu reinigen. Verwenden Sie keine aggressive Reinigungsprodukte oder Metallschwämmchen. Sie können die Außenseiten beschädigen.
Motorgehäuse, Stromkabel und Netzstecker sind mit einem angefeuchteten Tuch zu reinigen. Tauchen bzw. spülen Sie diese Teile nicht in Wasser ab.
Lassen Sie alle Teile vor dem folgenden Gebrauch komplett abtrocknen.

Verletzungsgefahr! Achten sie immer auf die Messer: Sie sind extrem scharf.
Sollten sich einige Teile aufgrund der Lebensmittel, z.B. Karotten, verfärben, reinigen Sie das Gerät mit einem mit Öl benetzten Tuch und dann reinigen Sie wie oben beschrieben.

PROBLEMENLÖSUNG:

FRAGE	ANTWORT
• Der Einsatz ist nicht hörbar im Fach eingerastet.	Prüfen Sie einfach, dass der Einsatz bis zum Ende gedrückt wurde (Bild 3). Schalten Sie das Gerät zunächst mal ein, bevor Sie die Lebensmittel hineingeben. Erst danach rastet der Einsatz komplett ein (Bild 4).
• Nach dem Gebrauch kann ich das Zubehör nicht entfernen.	Nach dem Gebrauch entfernen (Bild 7) Sie und machen (Bild 8) Sie das Fach wieder fest. Der Einsatz kommt dann automatisch heraus (Bild 9).
• Das Fach für die Einsätze ist schwer zu setzen und entfernen. Ist das normal?	Ja, bei einem neuen Produkt. Der Zusammenbau und die Entfernung werden schrittweise mit jedem Gebrauch leichter.

TECHNISCHE DATEN

Leistung: 150W
Betriebsspannung: 220-240V ~ 50Hz

In Hinblick auf eine Verbesserungsperspektive behält sich Beper das Recht vor, das betreffende Produkt ohne Voranmeldung zu ändern bzw. umzubauen.

VERFAHREN FÜR DIE ENTSORGUNG VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTE ABFALL

Die WEEE-Richtlinie (von engl.: Waste Electrical and Electronic Equipment; deutsch: (Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall) ist die EG-Richtlinie 2011/65/EU zur Reduktion der zunehmenden Menge an Elektronikschrott aus nicht mehr benutzten Elektro- und Elektronikgeräten. Ziel ist das Vermeiden, Verringern sowie umweltverträgliche Entsorgen der zunehmenden Mengen an Elektronikschrott durch eine erweiterte Herstellerverantwortung.
Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
Bringen Sie das Gerät zur Entsorgung zu einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde.

Elektro- und Elektronikgeräte mit folgender Kennzeichnung versehen und dürfen nicht mehr über Restmüll, sondern nur noch über die öffentlichen Entsorgungsträger und anschließende Rückgabe an die Hersteller und Importeure entsorgt werden.

GARANTIE

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon).
Kaufbeleg und Garantieschein sind wesentlich für die Gültigkeit der Garantie. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.
Im Garantiefall geben Sie bitte das komplette Gerät in der Originalverpackung
zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.
Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Garantiebedingungen

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich die Mängel des Gerätes oder des Zubehörs*, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder, nach unserem Ermessen, durch Umtausch. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch ein Anspruch auf eine neue Garantie!
Kaufbeleg und Garantieschein sind wesentlich für die Gültigkeit der Garantie. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.
*Schäden an Zubehörteilen führen nicht automatisch zum kostenlosen Umtausch
des kompletten Gerätes. Wenden Sie sich in diesem Fall bitte an unsere Rufnummer.
Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen (z.B. Motorkohlen,
Knethaken, Antriebsriemen, Ersatzfernbedienung, Ersatzzahnbürsten, Sägeblättern
usw.), als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen,
fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpfl ichtig!

Nach der Garantie

Nach Ablauf der Garantiezeit können Reparaturen kostenpfl ichtig vom entsprechenden
Fachhandel oder Reparaturservice ausgeführt werden.

TRETEN SIE BITTE IN VERBINDUNG MIT IHREN HÄNDLER IN IHREM LAND
ODER POST SALES ABTEILUNG
VON FA. BEPER. E-MAIL **assistenza@beper.com** DIE IHREN HÄNDLER NENNEN WIRD

Rezeptbeispiele

KARTOFFELN-UND ZWIEBELAUFLAUF

GROB SCHNEIDEN (C) UND GROB RASPELN (A)

ZUTATEN:

2 rote Zwiebeln
3-4 Kartoffeln
100 g Emmental
30 g Parmesankäse
Olivenöl Extra
Paniermehl
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

ZUBEREITUNG:

Zwiebel mit dem Einsatz (C) grob schneiden und dann in einer Pfanne mit Öl, Salz und Pfeffer anbraten.
Emmental und Parmesankäse grob mit dem Einsatz (A) raspeln und Muskatnuss hinzufügen.
Kartoffeln abschälen und in dünnen Scheiben mit dem Einsatz (C) schneiden. Fetten Sie eine Auflaufform mit Öl und legen Sie die Kartoffeln hinein.
Verteilen Sie etwa Emmental und Zwiebeln, schichten Sie wieder die Kartoffeln, usw.
Streuen Sie mit viel Käse und ein bisschen Paniermehl darüber.
Im vorgeheizten Ofen (200°C) goldbraun backen.

Rezeptbeispiele

PUTENBRUSTSALAT

FEIN SCHNEIDEN (D)

ZUTATEN:

2 Karotten
60 g saure Gurken
100 g Gruyèrekäse
30 g grüne Oliven (entsteinert)
150 g rote Paprikaschote
600 g Putenbrust
Salz
2 Selleriestangen

ZUM ANRICHTEN:

2 El weißer Essig
100 ml Olivenöl
Pfeffer
Salz
2 gestrichene Tl delikater Senf
4 El Mayonnaise

ZUBEREITUNG:

Putenbrust in Filet schneiden und mit einem Fleischklöpfer bis zu einer gleichmäßigen Dicke von 1 cm klopfen. Grillen Sie die Putenbrust auf einer vorgeheizten Grillpfann 2 Minuten für jede Seite und lassen Sie sie auf einem Teller abkühlen. Grillen Sie die Putenbrustfilet nicht zu lange. Sie werden dann trocken und zäh. Wenn sie kühl sind, schneiden Sie sie Julienne (5 cm lang und 0,5 cm breit). Oliven dünn schneiden und Selleriestangen in Stückchen schneiden. Schneiden Sie die Gurken fein mit dem Einsatz (D) .

Je nach der Dicke schneiden Sie die Paprikaschote, die Karotten und den Käse mit dem Einsatz (C) bzw. (D) zum groben oder feinen Schneiden. Vermischen Sie Mayonnaise, Salz und Pfeffer in einem Schüssel.
Essig und Senf hinzufügen. Zuletzt Olivenöl langsam eingießen und alle Zutaten gut mit einer Gabel vermischen, bis Sie eine glatte und gleichmäßige Sauce erhalten.
Putenbrustfilet in einem Schüssel legen und schrittweise alle Zutaten hinzufügen. Richten Sie den Salat mit der Senfsauce. Vermischen Sie langsam alle Zutaten, decken Sie den Schüssel mit einem Teller oder Klarsichtfolie und lassen Sie ihn im Kühlschrank mindestens eine Stunde. Kalt oder bei Raumtemperatur servieren.

SCHOKOKRANZ MIT PISTAZIEN UND MANDELN

REIBEN (E)

ZUTATEN:

500 g Mehl
120 g Butter
180 g Zucker
3 Eier
1/2 Glas Milch
1/2 Tüte Vanillinzucker
25 g geschälte Mandeln
25 g geschälte Pistazien
1 El Puderzucker
1 Tüte Backhefe
Salz

ZUBEREITUNG:

Mandeln und Pistazien mit dem Einsatz (E) zerkleinern, zwei El Zucker dazu geben und gut vermischen. Backhefe in Milch lösen.
Mehl mit dem restlichen Zucker, Salz, Eier, 100 g weiche Butter, Backhefe, Vanillinzucker, Mandeln und Pistazien bis zu einem glatten und weichen Teig kneten.
Backform mit Butter fetten und mit Mehlbestäuben.
Teig in der Backform eingießen und im vorgeheizten Ofen (180àC) 35-40 Minuten backen.
Kuchen mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Rezeptbeispiele

HASELNÜSSEKUCHEN

FEIN RASPELN (B) UND REIBEN (E)

ZUTANTEN:

200 g Mehl
200 g Zucker
200 g Butter
4 Eier
150 g geröstete und zerstoßene Haselnüsse
Geriebene Zitronenschale
Salz
Puderzucker

Vermischen Sie die weiche Butter und den Zucker in einem Schüssel mit einem Schneebesen. Vier Eigelbe und etwa Salz sowie die mit dem Einsatz (E) geriebene Zitronenschale dazu geben. Beim Weiterrühren sieben Sie langsam das Mehl. Schlagen Sie die vier Eiweiße mit ein bisschen Salz ganz steif. Eiweiß langsam in dem anderen Schüssel beim Unterrühren vermischen.
Geben Sie auch die mit dem Einsatz (E) geriebenen Haselnüsse dazu.

Backform fetten, Teig eingießen und im vorgeheizten Ofen (180°C) ca. 40-50 Minuten backen.

Machen Sie die Stäbchenprobe Wenn kein Teig mehr daran kleben bleibt, ist der Kuchen durchgebacken. Lassen Sie ihn ca. 5 Minuten im ausgeschalteten und geöffneten Ofen ausruhen. Nehmen Sie ihn von der Backform heraus, lassen sie ihn abkühlen und bestäuben sie ihn mit Puderzucker.

ADVERTENCIAS GENERALES

Leer con atenciòn las advertencias presentadas en este folio dado que ofrecen importantes indicaciones relativas a la seguridad de instalaciòn, uso y manutenciòn. Conservar con cuidado ante futuras consultas.
Tras quitar el embalaje asegurarse de la integridad del aparato. En caso de duda, no utilizar el aparato y ponerse en contacto con personal profesionalmente cualificado. Los elementos del embalaje (bolsas de plàstico, polesterol, etc.) no deben dejarse cerca del alcance de los niños dado que representa una fuente de peligro para ellos.
Antes de conectar el aparato asegurarse de que los datos del aparato corresponden a los de la distribuciòn eléctrica,
En caso de incompatibilidad entre la toma de corriente y el enchufe sustituir la toma por otra que se adapte correctamente por parte de personal profesionalmente cualificado. Éste deberà cerciorarse de que las secciones de los cables de la presa sean idòneos a la potencia que absorve el aparato. En general se desaconseja el uso de tomas mùltiples, adaptadores y/o prolongadores.
Si su uso fuera indispensable serà necesario utilizar solamente adaptadores (simples o mùltiples) y prolongadores conformes a las vigentes normas de seguridad, teniendo cuidado de no superar el lìmite, marcado en el adaptador y en el prolongador, de màxima potencia indicado en el adaptador mùltiple.
La seguridad eléctrica de este aparato està asegurada solo si el propio aparato està correctamente conectado a un sistema eficaz con toma a tierra tal y como està previsto por las vigentes normas de seguridad eléctricas.
Es necesario verificar este requisito fundamental de seguridad, en caso de duda, solicitar un control exhaustivo del sistema por parte de personal profesionalmente cualificado.
El fabricante no podrà ser considerado responsable de los posibles problemas causados por la falta de conexiòn a tierra del sistema.
En caso de averìa o mal funcionamiento del aparato, apagarlo y no manipularlo. Ante posibles reparaciones, ponerse en contacto ùnicamente con un centro autorizado por el fabricante (para saber cuàl es el màs cercano llamar al nùmero +39 045 7134674) y solicitar el uso de recambios originales. La falta de respeto a todo lo presentado con antelaciòn podrìa comprometer la seguridad del aparato y hacer perder la garantìa.
Si el cable està estropeado, proceder a su sustituciòn ponièndose en contacto con centros autorizados.
La instalaciòn deberà llevarse a cabo segùn las instrucciones del fabricante. Una incorrecta instalaciòn puede causar problemas a personas, animales o cosas ante las que el fabricante no podrà ser considerado responsable.
Este aparato deberà ser destinado sòlo al uso per el que ha sido expresamente creado. Cualquier otro tipo de uso serà considerado impropio y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no podrà ser considerado responsable de posibles problemas derivados de usos impropios, erròneos e irracionales.
El uso de cualquier aparato eléctrico comporta el seguimiento de algunas normas fundamentales. En concreto:
• no tocar el aparato con las manos mojadas o hùmedas
• no usar el aparato con los pies desnudos
• no permitir que el aparato sea utilizado por niños o personas discapacitadas que no estèn siendo vigiladas
• no usar el aparato cerca de productos explosivos y/o inflamables
• no tirar del cable de alimentaciòn o el propio aparato se desenchufarà de la corriente.
• no dejar el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.).

ADVERTENCIAS DE USO

Durante el uso, colocar el aparato sobre una base horizonatl.
No utilizar el aparato ininterrumpidamente durante 3 minutos. Esperar al menos 5 segundos antes de meterlo nuevamente en funcionamiento.
Los conos del aparato son muy afilados, tener cuidado al manipularlos, especialmente la zona con cuchillas.
No tocar nunca las partes en movimiento.
No dejar nunca el aparato sin estar siendo vigilado si està en funcionamiento.
No extraer el producto del tubo con las cuchillas en movimiento.
Esperar siempre a que las cuchillas estén totalmente paradas.
No poner en funcionamiento el aparato vacìo o con todos los conos en el porta conos.
No utilizar el aparato para productos demasiado consistentes como azùcar o carne.
No extraer los conos antes de que el motor esté totalmente parado.
No introducir nunca alimentos con las manos, utilizar siempre el presador.
No sumergir nunca el cuerpo del motor, el enchufe o el cable en agua u otros alimentos.
Usar siempre un trapo humedecido para limpiar el aparato.

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

1 – Presador
2 – Tubo de relleno
3 – Pulsante de funcionamiento
4 – Cable de alimentaciòn
5 – Conos
6 – Porta conos

A – Cono rayador grueso – ROJO
B – Cono rayador fino – NARANJA
C – Cono cortador grueso – VERDE OSCURO
D – Cono cortador fino – VERDE CLARO
E – Cono triturador – AMARILLO

PRIMER USO

Limpiar todos los accesorios, conos, presador con agua enjabonada.Aclarar cuidadosa-mente.
Atencion: las cuchillas de los conos estàn extremadamente afiladas, manipularlas con cuidado cogiéndolas siempre por la zona de plastico

ESPAÑOL

INSTRUCCIONES DE USO

Seleccionar el cono deseado segùn el uso.
Colocar el tubo de relleno (2) sobre el motor (fig.1) realizando un cuarto de giro hacia la izquierda (fig.2).
Meter el cono elegido en la apertura sobre la parte anterior del tubo derelleno (2), el cono deberà ser colocado correctamente hasta el fondo (fig.3).
Conectar el aparato a la corriente.

Presionar una o dos veces el pulsante on/off (3) para bloquear el cono (fig.4).
Atenciòn: presionar sobre todo el pulsante on/off antes de introducir los alimentos en la embocadura (fig. 5).
Introducir los alimentos a través de la embocadura del tubo de relleno (2), empujar los alimentos usando el presador (1) (fig.6).
Para cambiar cono, rotar el tubo de relleno (2) un cuarto de giro hacia la derecha (fig.7), después meterlo de nuevo en posiciòn vertical (fig.8). Quitar el cono (fig.9).

ATENCION: Antes de poner en funcionamiento el aparato, aseguarse de que el cono esté correctamente colocado (fig. 3 & 4).
El producto està dotado de una tecla on/off (3). Para hacerlo funcionar de forma continua, tenerlo presionado.

El cono adecuado para cada tipo de alimento:

CONO	**ALIMENTOS**
Rayador grueso – Rojo	Zanahorias, calabacines, patatas, pimientos, queso, chocolate
Rayador fino – Naranja	Zanahorias, calabacines, queso, chocolate, nueces
Cortador grueso – Verde oscuro	Zanahorias, calabacines, patatas,pepinos, pimientos, cebollas, remolacha, col, manzanas, queso
Cortador fino – Verde claro	Zanahorias, calabacines, patatas,pepinos, pimientos, cebollas, remolacha, col, manzanas, queso
Triturador – Amarillo	Parmesano, chocolate, pan seco, galletas, avellanas, coco.

Consejos:

Para obtener buenos resultados y evitar acumulaciòn de los ingredientes èstos deberàn ser sòlidos.
No triturar o cortar en trozos alimentos demasiado duros como azùcar o trozos de carne.
Cortar los alimentos para faciliar su entrada en la embocadura.

LIMPIEZA Y MANUTENCION

Se aconseja limpiar el aparato tras cada uso, siguiendo las instrucciones.
Desenchufar el aparato.
Desmontar completamente las partes del motor.
Las partes lavables en agua o en lavavajillas son los conos, el tubo de relleno, la presa y el porta conos. No usar detergentes granulosos o trapos abrasivos dado que podrìan estropear el aparato.
El cuerpo del motor, el cable y el enchufe deben lavarse solo con un trapo humedecido, non sumergirlos ni pasarlos bajo el agua.
Asegurarse de que el aparato y todas sus partes estén secos antes del pròximo uso.

Manipular los conos con cuidado dado que las cuchillas estàn muy afiliadas
El caso de coloraciòn de las zonas de plàstico con alimentos como zanahorias se puede resolver frotando con un trapo mojado con aceite de cocina y limpiarlo como de costumbre.

PREGUNTAS FRECUENTES:

PREGUNTA	RESPUESTAS
• “El cono no se mantiene correctamente colocado, no es escucha el clic”.	Asegurarse de que el cono se ha introducido hasta el fondo (fig.3). Al encender el aparato, antes de introducir un alimento, bloquear el cono (fig.4).
• “No consigo quitar un accesorio tras su uso”	Para quitar un cono tras su uso, desbloquear (fig.7) después recolocar el compartimento (fig.8) y el cono cae solo (fig.9).
• “El compartimento para conos està duro tanto para colocarlo como para quitarlo, es normal?”	Sì, sobre todo cuando el producto es nuevo. Poco a poco con el uso serà màs manejable.

DATOS TECNICOS

Potencia 150W
Alimentaciòn 220-240V ~ 50Hz

Con el claro objetivo de una mejora continua, Beper se reserva el derecho de mejorar el producto sin previo aviso.

PROCEDIMIENTO DE ELIMINACIÓN DE LOS EQUIPOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS

Al término de la vida útil del aparato, no eliminar como residuo municipal sólido mixto sino eliminarlo en un centro de recogida específico colocado en vuestra zona o entregarlo al distribuidor a la hora de comprar un nuevo aparato del mismo tipo y destinado a las mismas funciones. El distribudor se cargarà el costo de eliminación de los equipos siguendo las normas actuales.
Este procedimiento de recogida separada de los equipos eléctricos y electrónicos se realiza con el propósito de una política del medioambiente comunitaria con objetivos de salvaguardia, defensa y mejoramiento de la calidad del medioambiente y para evitar efectos potenciales en la salud de los seres humanos debido a la presencia de dentro de estos equipos o a un uso inapropiado de los mismos o de algunas de sus partes.
Està Vuestra y nuestra competencia aiudar la defensa del medioambiente.

El símbolo indica que este producto respecta la normativa europea de mdioambiente (2011/65/EU) y le recuerda que todos los productos electrónicos y eléctricos deben ser objeto de recogida por separado al finalizar su ciclo de vida. Para obtener información sobre el reciclaje de este producto y dónde encontrar puntos de recogida llame las supuestas autoridades locales. Una eliminación no correcta de este producto podría conllevar sanciones.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

Este aparato ha sido controlado en fábrica. La garantía es valida 24 meses a partir de la fecha de compra para todos los defectos de material o de fabricación. En caso de reclamación, tiene que presentar juntos el recibo fiscal y la garantía.
Para la asistencia técnica, es necesario contactar su revendedor o nuestra empresa. Eso le permitirá conservar su aparato en mejores condiciones y no invalidar la garantía. Toda manipulación del aparato por una persona no autorizada o no cualificada cancelará automáticamente la garantía.

Condiciones de garantía

Durante la garantía, si algunas averías aparecen a causa de un defecto de material y/o fabricación, garantizamos gratuitamente la reparación a las condiciones siguientes :

- el aparato ha sido utilizado correctamente y esto solamente al uso para el cual ha sido fabricado ;
- expertos repararon el aparato, es decir, personas designadas por el proveedor ;
- es obligatorio de presentar el recibo fiscal;
- las partes que presentan señales evidentes de desgaste no se tienen en cuenta en la garantía.

En consecuencia, todas las partes que habrían sufrido daños accidentales o que presentaban señales de uso normal se excluyen de la garantía (entre las cuales, bombillas, baterías, pilas, resistencias), todas las partes implicando defectos debidos a la no utilización doméstica, la negligencia en la manipulación y el mantenimiento, los daños en el transporte y todos los daños no imputables directamente al fabricante.

Si un defecto aparece durante la garantía y no puede estar reparado, el aparato se sustituirá gratuitamente.

Asistencia técnica

Después del final de la garantía, concedemos siempre una gran importancia a la reparación.
Para la asistencia técnica y/o reparaciones fuera de la garantía, es necesario contactar directamente la dirección siguiente :

CONTACTE CON EL DISTRIBUIDOR DE SU PAIS O EL DEPARTAMENTO
DE POST VENTA DE BEPER .
ENVIE UN E-MAIL **assistenza@beper.com** Y LE ENVIAREMOS
DATOS DE SU SERVICIO TECNICO EN SU PAIS.

Recetas

GRATINADO DE PATATAS Y CEBOLLAS

PARA EL CONO CORTADOR GRUESO (C) Y CONO RAYADOR GRUESO (A)

INGREDIENTES

2 cebollas rojas
3-4 patatas
100 g remolacha
30 g queso parmesano rayado
Olio extra virgen de oliva
Pan rayado
Sal, pimienta y nuez moscada

PROCEDIMIENTO:

Cortar las cebollas con el cono cortador grueso (C) y pasarlas por aceite, sal y pimienta.
Mientras tanto rayar la remolacha y el queso parmesano con el cono rayador grueso (A) y echar la nuez moscada.
Pelar las patatas y cortarlas en rodajas finas con el cortador grueso (C). Colocarlas sobre una bandeja con aceite formando capas.
Echar por encima la remolacha y las cebollas y colocar una nueva capa de patatas y asì sucesivamente.
Terminar echando el queso y pan rayado.
Cocer a 200°C hasta que la superficie quede bien tostada.

INSALADA DE POLLO

PARA EL CONO CORTADOR FINO (D)

INGREDIENTES:

2 zanahorias
60 gr de pepinos en aceite
100 gr de remolacha
30 gr de aceitunas verdes sin hueso
150 gr de pimientos rojos
600 gr de filetes de pollo
Sal
2 trozos de sèdano
Remolacha

Para el condimento:

2 cucharitas de vinagre de vino blanco
100 ml de aceite de oliva
Pimienta
Sal
2 cucharitas de mostaza
4 cucharitas de mahonesa

PROCEDIMIENTO:

Coger los filetes de pollo y aplastarlos hasta que tengan un espesor uniforme de 1 cm aprox. Meterlos a la plancha en una sartén muy caliente durante unos 2 minutos y dejarlos a parte, dejarlos en un plato enfriando. Tener cuidado en no pasarlos demasiado dado que podrìan quedar muy secos. Una vez frìos cortarlos (en tiras largas de unos 5 cm). Cortar en trozitos las aceitunas, el sèdano y los pepinos con el cono cortador fino (D).

Hacer lo mismo con los pomientos, las zanahorias y la remolacha, segùn el grosor que queramos emplear el cono cortador grueso (C) o el cono cortador fino (D). Preparar una salsa poniendo en un bol la mahonesa, la sal y la pimienta, echar el vinagre y la mostaza y el aceite. Remover todo hasta tener un compuesto homogéneo.
Colocar las tiras de pollo en un contenedor y echar el resto de ingredientes y la salsa. Mezclar todo con cuidado, cerrar el contenedor con la tapa y meter la ensalda en la nevera durante al menos 1 hora, mejor 2. Servir la ensalada frìa o a temperatura ambiente.

DONUT DE CHOCOLATE CON PISTACHOS Y ALMENDRAS

PARA CONO TRITURADOR (E)

INGREDIENTES:

500 g de harina
120 g de mantequilla
180 g de azùcar
3 huevos
1/2 vaso de leche
1/2 sobre de vainilla
25 g de almendras peladas
25 g de psitachos pelados
1 cuchada de azùcar en polvo
sal

PREPARACION:

Triturar las almendras y pistachos con el cono triturador (E), echar 2 cucharitas de azùcar y mezclar bien.
Amasar la harina con el resto del azùcar, un pellizco de sal, los huevos, 100g de mantequilla, levadura derretida en la leche y las almendras y pistachos previamente azucarados. Remover todo hasta tener una masa homogénea.
Echarlo en un molde con algo de harina y mantequilla y cocer al horno a 180°C durante 35-40 minutos.
Servirla con azùcar en polvo por encima.

ORTA BLANDA CON AVELLANAS

PARA CONO RAYADOR (B) Y CONO TRITURADOR (E)

INGREDIENTES:

200 g de harina
200 g de azùcar
200 g de mantequilla
4 huevos
150 g de avellanas tostadas y trituradas
Piel de un limòn rayado
Sal
Azùcar en polvo

PREPARACION:

En un bol, echar la mantequilla blanda y el azùcar y remover con una batidora eléctrica. Echar las yemas de los huevos, un pellizco de sal y la càscara rayada del limòn con el cono rayador fino (B) Seguir batiendo y echar la harina.
A parte, montar las claras con un poco de sal. Unir al resto de la masa y seguir mezclando lentamente.
Echar a la mesa las avellanas trituradas con el cono triturador (E).
Volcar la masa en el molde y hornear a 180°C durante 40 o 50 minutos. Provar con el tenedor para ver si està listo por dentro, dejar reposar con la puerta del horno medio abierta durante otros 5 minutos màs. Sacarlo del horno hasta que estè templado y sacarlo del molde. Dejarlo enfriar y echar el azucar glas.